Et como commincia abollir mettiui de intro il Riso & poni la pignatta sopra la brascia lonci dal focho uoltando spesso spesso col cochiaro Accio ch non pigli fume, & fallo bollir per spatio de meza hora, Simelemente poterai cocer lo dicto Riso con latte di capra ó co altro latte, Et per ch simele menestra pigha uolenteri il fume, quando ne pigliasse, Il modo da cacciarlo & questo, Caccia for la menestra de la pignatta, & guarda non toccar il fundo, Et ponila in vnaltra pignatta netta, Dapoi togli vna pezza biancha & doppiala in tre, ó quattro doppie & bagnala dacqua fresca, Dapoi premi for lacqua & mutti la pezza cosi doppia sopra la pignatta de la menestra, & lascia uella star per vn quarto dora, & bagniala vnaltra uolta & rimettila sopra la pignatta se sera necessario, & in questo modo il fume si cacciara fore, Ne trouo miglior remedio per cacciare q sto fume, Et simelmente fa al farro.

## Mandolata.

Er farne octo menestre Togli vna libra de amandole monde & bianche, & pistale mito bene bagnandole spesso co acqua fresca como e dicto di sopra Accio ch no faccia no olio & aponoui vna mollicha di pane biancho Et di stempera ogni cosa con acqua fresca, Et passa per lastramegna & mutti in vna pignatta abollir sopra labrascia

Et lassala bollir.

Et lassala bollir vna octaua dora, Et etra duo metteui abollir co dicte amandole meza libra de zuccharo fino, Et questa amandolata vole esser vn pocho liquida, Et ponendoui vn pocha dacqua rosata sarrebe migliore.

## Lasagne de pelle de Cappone.

Ogli la pelle del cappone cotto allesso & taglia la in pezzoli & ponila i brodo di cappone grasso & fallo bollir per spatio dimeza hora con vn pocho di zafrano, Dapoi fa le menestre & metteui di sopra vn pocho di caso & con spetie.

## Brodo de ciceri rosi.

Er farne octo menestre, Togli vna libra & meza di ciceri & lauali co acqua calda & poneli i quella pignatta doue gli uorrai cocer & ch siano sciutti & metteui meza oncia di farina cioe del fior, & metteui pocho olio & bono, & vn pocho di sale, & circha vinti granelli di pepe rotto, & vn pocha di canella pista, & mena molto bene tucte queste cose insieme co le mani, Dapoi poniui tre bocali dacqua, & vn pocha de saluia, & rosmarino, & radici di petrosillo, & fagli bollir tanto ch siano co sumati ala quantitade di octo menestre, Et quando sonno quasi cotti mettiui vn pocho doglio, Et se lo brodo si facesse per amalati non gli por ne olio ne spetie.

## Manfrigo in menestre.